

Votre Menu Table d'hôte

<i>Menu 3 services; entrée, plat principal et dessert</i>	62 \$
<i>Menu 4 services; deux entrées, plat principal et dessert</i>	78 \$
<i>Menu dégustation 5 services : choix du chef Lindsay Petit</i>	99 \$
<i>Produits du Terroir et Fruits de mer (Sur Réserve avant 21 h)</i>	

Entrées

Terrine de foie gras

*Marinée au Grand Marnier et à la vanille
Servie avec brioche et gelée de cerise*

Tartare coup de cœur

*Poisson ou viande crue émincés au couteau
Garniture selon l'inspiration du chef*

"Cappuccino" de poivrons rôtis et tomates

*Saupoudré aux amandes
"Chèvre noir" sur pain de campagne grillé au bacon fumé
Laitue Tatsoi avec huile aux piments forts*

Soupe de courges d'automne et pommes au four

*Confit de canard, blettes et thym
Crème de coco épicée*

Laitue roquettes et radicchios

*Graines de citrouille torréfiées au sel de mer
Yam « tempura » et fenouil cru
Vinaigrette au sureau et noisette*

Crabe du Nouveau-Brunswick

*Salade de papaye verte et chou chinois à la lime
Trempeuse de soya sucrée et épicée*

Thon mariné à la Jamaïcaine

*Brunoise de fruits exotiques, « espuma » de chicotai
Laque de coriandre et sa cressonnette
(Ajout de foie gras saisi : supplément 12\$)*

Foie gras du Québec poêlé

*Création de la semaine
(supplément 9\$)*

Plats Principaux

Poisson du jour

Champignons sauvages de la Baie- James « en deux façons »

Gnocchis aux "matsutakes", sautés avec tomates ancestrales
Quenelle de pâte de tomate maison et basilic frais

Wapiti

Jus de gibiers, laque de pimkina
Pommes de terre fondantes, jeunes fèves de soya

Magret de canard, confit, truffes

Magret saisi, jus aux baies de genièvre
Risotto à la courge d'automne, truffes, miel et romarin
Confit sur relish à la citrouille et poire

"Faux" Terre et Mer

Bœuf braisé au vin rouge, polenta
Russules de homard sauvage
(Ajout de Queue de homard : supplément 15\$)

Steak Surlonge

ou

Filet mignon

(Supplément 5\$)
Sauce aux poivres
Purée de pommes de terre, petits légumes

Côte de veau grillée

Jus aux cippolini et balsamique
Légumes grillés citronnés
Purée de pommes de terre truffée
(Supplément 15\$)

Bouillabaisse aux fruits de mer

Crevettes, homard, pétoncles et moules
Bouillon de poisson safrané et patates bleues
Rondelles d'oignons rouges frites, rouille à l'ail rôti
(Supplément 18\$)

Taxes et service en sus